

# BARMÈS BUECHER ALSACE BULLES

# BRUT ZERO DOSAGE 07 AOC CRÉMANT D'ALSACE



## DOMAINE

Les Barmès Buecher sont reconnus à travers la France pour leur travail biodynamique de la vigne. Ce travail leur permet de ne pas modifier l'équilibre initial atteint à la vigne, de préserver tout le potentiel « terroir » et de réaliser de grands vins, en misant d'emblée sur pureté et complexité.

Les vignes sont travaillées, les sols sont labourés, il n'y a aucun désherbage, ni engrais chimiques et les traitements sont à base de plantes. Les raisins sont triés à la vigne et à la cave et ensuite pressés délicatement. La cave ne voit ni chaptalisation, ni collage, ni enzymage, ni levurage... rien de rien ! Dans tous les cas, rien n'est ajouté et rien n'est nécessaire étant donné l'important travail réalisé en amont.

## TERROIR

<b>Sol</b>	graves du quaternaire
<b>Raisins</b>	42 % auxerrois, 36 % pinot gris, 13 % chardonnay, 8 % pinot blanc 1 % pinot noir
<b>Vignoble</b>	2,95 ha
<b>Vignes</b>	guyot
<b>Densité</b>	6 000 pieds/ha
<b>Age moyen du vignoble</b>	20 ans
<b>Rendements</b>	61 hl/ha
<b>Vendanges</b>	récolte manuelle en caisse

## VINIFICATION

Vendangé avec un potentiel de 13°, le vin de base est bloqué à 11,7° par le froid pour laisser environ 22 g de sucre. Au printemps : mis en bouteille et ajout de pied de cuve pour la prise de mousse (qui est donc naturelle). Il n'y a par conséquent aucun ajout de liqueur. La prise de mousse se fait au cours des 6 à 9 mois suivant et le vin reste par la suite sur lattes au minimum 16 mois. Au dégorgement il n'y a aucun ajout de liqueur afin que le vin conserve son expression vineuse et typée, mais seulement un ajout de vin de pinot blanc pour compenser la perte suite au dégorgement. Le vin est sulfité au 1<sup>er</sup> soutirage uniquement.

<b>Sucre</b>	5,9 g/l
<b>SO2 total</b>	± 62 mg/litre
<b>Bouteilles</b>	30 000

## TYPICITÉ DU VIN ET AVEC LE VIN

Un Crémant de vigneron... à boire seul ou avec une flammekueche (la tarte flambée alsacienne), la classique préférablement (lardons, oignons et crème fraîche).

<b>SAQ</b>	10985851
<b>Format</b>	750 ml
<b>Prix par bouteille</b>	22,35 \$

